Carpaccio de saumon aux câpres

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

350 grammes de saumon fumé (ou gravad lax en paquet)
1 petit bocal de caprons
cresson
1 oignon rouge
1 poignée de pistaches
huile d'olive
1 citron
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Répartissez le saumon dans 6 assiettes.**
2. **Garnissez-le de caprons, de cresson, d’oignons rouges et de pistaches. Aspergez d’huile d’olive et de jus de citron.**
3. **Salez et poivrez.**